

Atelier exceptionnel de Pâtisserie pour Enfant



VISITE - DÉGUSTATION - ATELIER DE PÂTISSERIE
CO-ANIMATION
LAURA, MAMAN CHEF
ET
LE CHEF DU LABORATOIRE DE LA MAISON LARHER.



 ARNAUD
LARHER

OLIO
NUOVO
DAYS

Maman
Chef.fr

Madeleines à l'huile d'olive

Pour 30 madeleines garnies de 23g

Ingrédients

Pâte à madeleine

- 180 g d'œuf
- 180 g de sucre
- 4 g de vanille liquide
- 20 g de miel
- 164 g de farine T 55
- 10 g de levure chimique
- 120 g d'huile d'olive Casitas de Hualdo

1. Dans un robot muni d'un fouet, mets les œufs, le sucre, la vanille et le miel une vingtaine de minutes à mélanger.
2. Ajoute ensuite la farine et la levure en mélangeant délicatement, puis ajoute l'huile d'olive.
3. Laisse ensuite reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure. Mélange-la à nouveau un peu.
4. Au pinceau avec un peu de beurre fondu, graisse des moules à madeleines. A la cuiller ou à la poche, garnis les moules.
5. Mets au frigo une nuit (si tu peux attendre).
6. Cuis à 170 °C dans un four préchauffé pendant 11 minutes.
7. Démouler les madeleines encore tièdes.
8. Pour finir, fais un petit trou à l'aide d'un vide pomme ou d'une douille unie dans les madeleines.
9. Garnis-les de marmelade d'orange à l'aide d'une poche avec une douille unie de petite taille.

Marmelade d'orange

- 423 g d'orange de Corse
- 211 g d'eau
- 5 g de jus de citron
- 85 g de sucre
- 8 g de pectine de fruit
- 211 g de sucre

Lave les oranges puis coupe-les en quartiers, enlève les pépins et les pédoncules.

Mixe les fruits préparés au robot.

Verse l'eau et le jus de citron sur les oranges et chauffe-les jusqu'à 40 °C.

Verse ensuite le mélange sucre-pectine, puis faire bouillir l'ensemble.

Finis en incorporant le sucre et refais bouillir le tout, puis laisse refroidir.

À froid, garnis les madeleines.

A déguster le jour même !